cosy LIFE

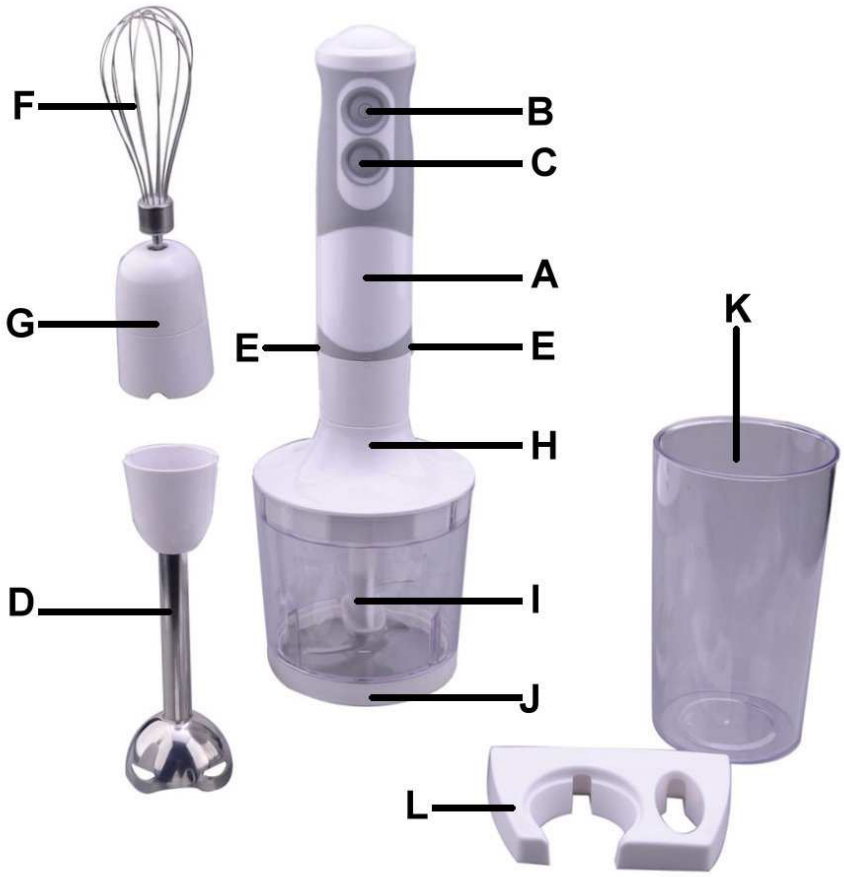
Mixer à usage multiple

CE

I/B Version
110530

MM1
230V~ 50Hz 500Wnom

↑
Front cover page (first page)



F

A. Bloc moteur
B. Interrupteur pour vitesse I
C. Interrupteur pour vitesse II
D. Mixeur tige
E. Boutons de déverrouillage
F. Fouet
G. Bague d'adaptation
H. Couvercle du hachoir
I. Lame
J. Bol du hachoir
K. Bol gradué
L. Support mural

(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.
***Important**: Votre appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant son utilisation en toute sécurité.*
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- ❑ Vérifiez de temps en temps si le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. N'utilisez pas votre appareil si son cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un service qualifié compétent(*). Pour cela, vérifiez régulièrement son état.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- ❑ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- ❑ Posez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.
- ❑ La fiche du cordon d'alimentation doit obligatoirement être débranchée avant de nettoyer l'appareil, de changer les accessoires ou lorsqu'il n'est pas en utilisation. Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est sous tension.
- ❑ Toute réparation doit être réalisée par un service qualifié compétent (*).
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation. Veillez à ce qu'il ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- ❑ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord de la surface de travail et assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- ❑ Utilisez cet appareil uniquement dans le cadre d'applications culinaires.
- ❑ Ce genre d'appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Il est nécessaire d'effectuer des pauses à intervalles réguliers. Consultez la rubrique "Intervalles d'utilisation" du mode d'emploi.
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture. Consultez la rubrique « entretien et nettoyage » du mode d'emploi.
- ❑ Attention, les lames du pied mixer ou du hachoir sont très coupantes, alors prenez garde de ne pas vous couper lors de leur manipulation (nettoyage ou changement d'accessoires).
- ❑ Gardez vos mains et/ou tout ustensile hors du récipient pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de graves blessures. Ne touchez jamais les accessoires lorsque l'appareil est en fonctionnement et ne cherchez surtout pas à les immobiliser. Débranchez la fiche.
- ❑ Assurez-vous que l'accessoire utilisé soit fermement et correctement verrouillé au bloc moteur avant de mettre l'appareil en fonctionnement.

- ❑ Pour nettoyer la lame, vous pouvez utiliser un grattoir. Veillez à ce que l'appareil soit débranché avant de nettoyer la lame.
- ❑ Lors du mixage de liquide chaud, une attention toute particulière doit être apportée afin d'éviter toute projection de liquide chaud pouvant provoquer des brûlures.
- ❑ N'utilisez pas cet appareil pour manipuler des boissons bouillantes.
- ❑ L'appareil est conçu pour la préparation de petites quantités de nourriture dont la consommation ne doit pas être trop tardive. L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de grandes quantités à la fois.
- ❑ Ne touchez pas les lames pendant que l'appareil est en fonctionnement et n'essayer en aucun cas de retenir la lame de quelque façon que ce soit.
- ❑ Lors de l'utilisation de l'appareil, il est conseillé d'allumer et éteindre l'appareil par courtes pulsations. Cela vous permettra de hacher et mixer plus facilement et protègera également le moteur contre une utilisation trop prolongée.
- ❑ Le hachoir est prévu pour être utilisé exclusivement dans son état de livraison (bol en bon état, couvercle et lames) car il fournit toutes les garanties de sécurité requises. Ne cherchez surtout pas à substituer l'une de ces pièces par une autre et si vous devez en remplacer une, adressez-vous à votre service après-vente.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

INTERVALLES D'UTILISATION

Cet appareil ne peut être utilisé pour un usage prolongé. Le tableau ci-dessous (voir page 17) vous indique le temps d'utilisation maximal à ne pas dépasser. Dans le cas contraire vous risqueriez d'endommager le moteur. Veuillez faire des pauses d'utilisation régulièrement. Les pauses de fonctionnement doivent durer au moins 10 minutes.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez l'emballage et vérifiez qu'il ne manque aucun accessoire et qu'aucune partie de l'appareil ne soit défectueuse.
- Lisez le mode d'emploi attentivement!
- Nettoyez le bol, le couvercle, la lame du hachoir et l'axe à l'eau chaude savonneuse et séchez ensuite soigneusement.
- Nettoyez le bloc moteur et le couvercle du hachoir avec un chiffon humide.
- Rincez le pied mixer sous l'eau courante, et nettoyez ensuite le couteau avec un chiffon humide, et séchez soigneusement.
- Retirez le fouet en acier inoxydable du support et nettoyez-le dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez ensuite le support avec un chiffon humide et séchez soigneusement les deux parties.

SUPPORT MURAL

Pour faciliter le rangement, votre appareil est livré avec un support qui peut se fixer directement sur le mur à l'aide des vis et chevilles livrées avec votre appareil. Pour cela, mesurez l'entraxe entre les 2 encoches situées à l'arrière de votre support puis percez le mur à la hauteur désirée puis enfoncez les chevilles. Placez le support en face des trous, placez les vis dans les chevilles et vissez jusqu'à ce qu'il y ait le moins de jeu possible entre les têtes de vis et le support.

SELECTION DES VITESSES

Selon l'accessoire utilisé, il est conseillé d'utiliser les vitesses suivantes:

PIED MIXER: vitesse I ou II
FOUET: vitesse I
HACHOIR: vitesse I ou II

UTILISATION DU MIXER PLONGEANT *(Bloc moteur et pied mixer)*

- Assurez-vous que l'appareil est bien débranché.
- Insérez le pied dans le bloc moteur de façon à ce que les boutons de déverrouillage du bloc moteur se trouvent en face des encoches situées sur le pied et appuyez légèrement jusqu'à ce que vous entendiez le déclic de verrouillage. Tirez ensuite légèrement sur le pied pour vérifier qu'il est bien fixé au moteur.
- Mettez les ingrédients dans le bol ou dans un récipient adéquat (de préférence assez haut). Ne remplissez pas trop le récipient afin d'éviter les éclaboussures.
- Branchez l'appareil.
- Maintenez le bloc moteur fermement et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt. Nous vous conseillons d'appuyer sur l'interrupteur par à-coups.
- Quand vous mixez, assurez-vous que la lame soit totalement immergée avant de mettre l'appareil en marche, et ce pour éviter les éclaboussures.
- Ne retirez jamais l'appareil du liquide avant que la lame ne soit totalement à l'arrêt.

UTILISATION DU HACHOIR *(Bloc moteur, hachoir et bol)*

- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- En tout premier lieu, insérez la lame dans l'emplacement prévu au fond du bol.
- Ajoutez les ingrédients dans le bol. Certains ingrédients durs (par exemple des carottes, du fromage ou de la viande) doivent être coupés avant de les mettre dans le bol. NE REMPLISSEZ PAS TROP LE BOL.
- Insérez l'ouverture du couvercle dans le bloc moteur de façon à ce que les boutons de déverrouillage du bloc moteur se trouvent en face des encoches situées sur le couvercle et appuyez légèrement jusqu'à ce que vous entendiez le déclic de verrouillage. Tirez ensuite légèrement sur le couvercle pour vérifier qu'il est bien fixé au moteur.
- Positionnez le couvercle sur le bol en respectant le positionnement de ses évasements. Si nécessaire, faites pivoter le couvercle jusqu'à ce qu'il descende bien à ras du bol, puis faites le tourner très légèrement. Il se peut que le couvercle s'assemble mal, il suffit alors de tourner légèrement les lames pour qu'il s'insère correctement sur le couvercle. Vérifiez le verrouillage du couvercle en tirant légèrement dessus.
- Branchez l'appareil.
- Tenez le bol d'une main et le bloc moteur de l'autre main.
- Appuyez sur l'interrupteur.
- Ne retirez JAMAIS le bloc moteur ou le couvercle du hachoir avant que la lame ne soit à l'arrêt.
- Utilisez le couvercle du hachoir, la lame et l'axe uniquement avec le bol livré.

UTILISATION DU FOUET *(Bloc moteur, support du fouet et fouet détachable en acier inoxydable)*

- Insérez le support du fouet dans le bloc moteur de façon à ce que les boutons de déverrouillage du bloc moteur se trouvent en face des encoches situées sur le support du fouet et appuyez légèrement jusqu'à ce que vous entendiez le déclic de verrouillage. Tirez ensuite légèrement sur le support du fouet pour vérifier qu'il est bien fixé au moteur.
- Insérez le fouet dans son support jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

- Appuyez sur l'interrupteur.
- Ne touchez pas le fouet quand celui-ci est en mouvement.

CONSEILS D'UTILISATION

MIXER PLONGEANT			
Préparation de	**Quantité maximale**	**Temps d'utilisation maximal**	**Récipient**
Sauce tomates	400g tomates en conserves, 100g d'olives	10 secondes	Bol
Soupe	1,5 litre	30 secondes	Casserole
Carottes	500ml, dont 40% (200ml) de carottes et 60% (300ml) d'eau. Une grande quantité peut être préparée dans un récipient en gardant toujours les proportions 40:60.	5 secondes	Bol (le bol livré ou un récipient plus grand)
HACHOIR			
Préparation de	**Quantité maximale**	**Temps d'utilisation maximal**	**Récipient**
Chocolat	100g	15 secondes	Bol livré
Fromage	100g	5 secondes	Bol livré
Oignons crus	150g, 1 oignon moyen	5 secondes	Bol livré
FOUET			
Préparation de	**Quantité maximale**	**Temps d'utilisation maximal**	**Récipient**
Blanc d'œufs	6	3 x 30 secondes (1,5 minutes au total)	Grand plat large
Meringue	6 blancs d'œufs, 150g de sucre	30 secondes	Grand plat large
Crème	600ml	2,5 minutes	Grand plat large et profond

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Pour détacher un accessoire, appuyer sur les 2 boutons de déverrouillage et tirer légèrement sur l'accessoire.

1. *Bloc moteur*
   - N'immergez JAMAIS le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
   - Ne dépassez jamais le temps d'utilisation maximum indiqué dans le tableau "CONSEILS D'UTILISATION" du mode d'emploi.
   - Nettoyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon sec ou légèrement humide.
   - Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation.
2. *Pied mixer détachable*
   - Nettoyez le pied mixer dans de l'eau chaude savonneuse.
   - Séchez ensuite soigneusement.

- Après la préparation d'aliments salés, veuillez rincer le pied mixer immédiatement sous l'eau courante.

3. *Bol*
   - Nettoyez le bol dans de l'eau chaude savonneuse.
   - Séchez ensuite soigneusement.
4. *Couvercle du hachoir*
   - Nettoyez le couvercle du hachoir avec un chiffon humide.
5. *Lame du hachoir*
   - Nettoyez la lame du hachoir dans de l'eau chaude savonneuse.
   - La lame du hachoir est très coupante. Soyez donc très prudent lors de la manipulation de la lame afin de ne pas vous blesser.
6. *Support du fouet*
   - Nettoyez le support du fouet avec un chiffon humide.
7. *Fouet détachable en acier inoxydable*
   - Nettoyez le fouet détachable dans de l'eau chaude savonneuse.
   - Séchez ensuite soigneusement.

LORS DE LA PREPARATION D'ALIMENTS QUI CONTIENNENT DES COLORANTS (par exemple des carottes) IL SE PEUT QUE CERTAINES PARTIES DE L'APPAREIL CHANGENT DE COULEUR.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil gratuitement dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garanti ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

* sur présentation du ticket de caisse

	Importé par: 1000411 **Pour : ELECTRO DEPOT** 1 route de vendeville 59155 FACHES-THUMESNIL	**Fabriqué en Chine**

↑
Back cover page (last page)